## MONTE DA BONANÇA





## **ANÁLISES**



ÁLCOOL: 13 % AC. TOTAL: 5,9 G/L PH: 3,31 SO2 TOTAL: 59

# INFORMAÇÃO TÉCNICA

## CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

## FORMATO/FORMAT

0.75 L

## GARRAFAS PRODUZIDAS/PRODUCED BOTTLES

8700

#### CASTAS/GRAPES

ANTÃO VAZ, ARINTO, ROUPEIRO, MALVASIA FINA

UVAS EM REGIME DE PRODUÇÃO INTEGRADA/ GRAPES UNDER INTEGRATED PROTECTION REGIME

#### VINIFICACAO/ VINIFICATION

VINDIMA MANUAL EM CAIXA, VINIFICAÇÃO EM CUBA DE INOX COM CONTROLO DE TEMPERATURA /MANUAL HARVEST IN BOXES, WINEMAKING IN STEELESS STEEL VATS WITH CONTROLED TEMPERATURE

#### ESTAGIO/AGING

EM CUBA INOX ATÉ AO ENGARRAFAMENTO IN STAINLESS STEEL VATS UNTI BOTTLING

#### SOLOS/SOILS

SOLOS MEDITERRÂNEOS PARDOS DE QUARTZODIORITOS - FORMADOS A PARTIR DE ROCHAS NÃO CALCÁRIAS DE TEXTURA FRANCO-ARENOSA/MEDITERRANEAN SOILS OF QUART-DIORITE- FORMED FROM NON-LIMESTONE ROCKS WITH A SANDY LOAM TEXTURE

## ENOLOGO/WINEMAKER

JOAQUIM ROQUE / ANA PAULINO

## **NOTA DE PROVA**

COR: RUBI AMARELO BRILHANTE COM LAIVOS ESVERDEADOS/ COLOR: BRIGHT YELLOW WITH GREENISH TINGES

NARIZ: NOTAS CITRINAS E DE FLORES BRANCAS/ NOSE: CITRUS NOTES AND WHITE FLOWERS

BOCA: AROMA VIVO E COMPLEXO REVELA UM PERFIL FRUTADO COM NOTAS CITRINAS. DENSO, FRESCO E PERSISTENTE./ MOUTH: COMPLEX AND VIVID AROMA THAT REVEALS A FRUITED WINE WHIT DENSE, FRESH AND PERSISTENT CITRUS NOTES





